39e Année. — Tome LXXVII N° 2004 Paris, 24 Novembre 1932

REVUE DE VITICULTURE

CLIMATOLOGIE, VITICULTURE ET SITUATION ECONOMIQUE (1) EN 1932

L'année 1932 aura été caractérisée, dans le vignoble méridional, par un vrai désastre dû au Mildiou et par un exceptionnel retard de la maturation, tel qu'il n'avait jamais été noté dans les temps passés, même les plus lointains. La vendange qui fut, jadis la plus tardive, est celle du 1er octobre 1930 (Montpellier) ; en 1932, elle a commencé le 29 septembre, et n'eût été la pourriture, le début aurait été reporté aux environs du 15 octobre. Quant au Mildiou, je n'avais jamais eu l'occasion d'observer pareille intensité dans le désastre ; les invasions de 1928 et de 1930, et même celle de 1915, estimée comme la plus grave, furent bien inférieures. Je n'ai jamais vu dans les pays d'où est originaire le Mildiou, aux Etats-Unis d'Amérique, pareilles intensité et rapidité d'attaques, égales à celles de 1932 dans le vignoble du Sud-Est.

Cette mauvaise et tardive maturation et cette formidable intensité des invasions du Mildiou sont en rapport avec la climatologie si particulière de l'été de 1932. Dans la note que je dépose de la part de M. *J. Sanson* sur le bureau de l'Académie, note intitulée : *l'Eté de* 1932 *dans le Nord et le Midi de la France*, se précisent les caractères de cet été exceptionnel qui n'a pas été non plus sans influence sur le blé et sur la betterave à sucre, et exceptionnel dans le Midi par manque de chaleur, manque de lumière, pluies fréquentes et parfois abondantes. Ces relations de cause à effet, sont nettement mises en évidence dans le travail de M. Sanson. Cette étude spéciale de climatologie, faite à l'Office national de météorologie, confirme, une fois de plus, la grande utilité qu'ont en agriculture, les études météorologiques. Nous n'avons qu'à nous féliciter des résolutions récentes prises par le Ministère de l'Air et le Ministère de l'Agriculture, sur la demande de celui-ci, et qui créent à l'O. N. M., « une section de météorologie agricole, spécialisée dans les questions intéressant l'agriculture » et peuplée par des ingénieurs-agronomes, anciens élèves de l'Institut National agronomique, préalablement stagiaires à l'O. N. M. et nommés au concours (*Officiel* du 15 octobre 1932). La météorologie et la climatologie vont enfin recevoir, grâce à la direction compétente du général Delcambre, directeur de l'O. N. M. une mpulsion vraiment agricole qui, nous l'espérons, pourra être de la plus grande utilité pour toutes les branches de l'agriculture.

***

Je voudrais préciser les dégâts du Mildiou dans le vignoble du Midi, et les caractères de cette mauvaise maturation et ses conséquences. Les déclarations de

(1) Communication à la séance du 16 novembre 1932 de l'Académie d'agriculture.

récolte, obligatoires de par la loi, qui parviennent en ce moment, confirment les pertes dues au Mildiou. Je prends au hasard quelques communes de l'Hérault, en citant les chiffres de l'année dernière, 1931, année à récolte ordinaire, comparée à ceux de 1932.

	1931	1932
Marsillargues	264.000	70.000
Bessan	168.000	56.000
Castelnau	32.000	9.000
Boisseron	27.000	8.000
Pomérols	68.000	20.000
Saint-Aunès	33.000	19.000
Agde	204.000	38.000
Candillargues	25.000	5.000
Mauguio	275.000	110.000
Montbazin	48.000	25.000
Servian	236.000	91.000
Pezenas	182.000	67.000
Montpellier	237.000	74.000
Sète	40.000	2.000
Montagnac	210.000	102.000
Saint-Jean-de-Védas	48.000	10.000
etc., etc...		

Et je pourrais citer encore, pour montrer la gravité du désastre, le cas de propriétés individuelles où les pertes furent navrantes : tel vignoble à production moyenne de 3 à 4.000 hectolitres qui fit 80 hectolitres ; tel autre de production de 5.000 hectolitres qui fit 500 hectolitres ; et, pour m'arrêter là, le plus grand vignoble à production moyenne de 40.000 hectolitres et qui récolta aux environs de 6.000 hectolitres. Combien de grands vignobles, producteurs de 10 à 20.000 hectolitres, qui firent, certains, 300 à 400 hectolitres, pas même pour la boisson de leurs ouvriers. Le désastre sera surtout sensible, dans ses conséquences, pour le petit vigneron. La petite propriété de 3 à 5 hectares est dominante dans le Midi ; elle permet au vigneron de vivre avec sa famille ; elle a parfois été admirablement défendue avec 12 à 21 traitements, mais bien des fois, elle fut ravagée et donna à peine une centaine d'hectos ou moins. C'est la misère, comme le chômage pour les propriétés moyennes, quand ce n'est pas la ruine et ses conséquences sociales.

Cette situation désastreuse est due, comme nous le disions, surtout à la période pluvieuse de l'année 1932, et surtout aux pluies fréquentes entrecoupées de brouillards, de rosée, pendant les mois de juin, juillet et septembre, dont l'action malfaisante fut aggravée par le manque de chaleur et de lumière, causes de pourriture, et par les inondations. J'ai pu noter des invasions de Mildiou tous les jours pendant onze journées successives, ce qui aurait exigé des traitements presque journaliers.

Et, cependant, l'année ne s'annonçait pas mauvaise en mai. Le Mildiou « en points de tapisserie » de l'automne 1931 avait été rare ou absent, et c'est sous cette forme que se produisent surtout les spores d'hiver, cause des premières invasions de l'année suivante. Les invasions de mai furent plutôt rares, et c'est lorsque les pluies fines, les vents du sud, les brouillards et les rosées se multiplièrent en juin, au moment surtout de la floraison, que les germes foisonnèrent et que les invasions se multiplièrent avec gravité. Il eut fallu, avec des invasions chevauchant, renouveler les traitements presque tous les quatre jours dans l'ensemble d'une propriété et ne pas attendre les sept ou huit jours d'incubation de la maladie ; c'est ce que certains ont fait avec résultat, ce qui prouve l'efficacité des sels de cuivre et non leur faillite. Cette lutte fut tenace, au point que les labours furent négligés et même abandonnés, que dans les vignes, les herbes foisonnaient et dépassaient en végétation la hauteur des souches. La population fut admirable de tenacité et les ouvriers de dévouement dans ce malheur qui a frappé surtout le vignoble du Sud-Est et particulièrement le vignoble de l'Hérault. Le désastre a été surtout accentué dans les arrondissements de Montpellier et de Béziers, un peu moindre, quoique grave, dans le Gard et l'Aude ; il s'est étendu, en diminuant, dans le Vaucluse et le Roussillon ; il fut peu important dans le Var, les Bouches-du-Rhône (faible dans la Camargue) et les Alpes-Maritimes.

A ce fléau du Mildiou s'est ajouté, en 1932, l'action néfaste, sur la récolte et sa maturité, du mauvais temps humide ou pluvieux et le manque de lumière et de chaleur.

Dans la région méridionale, aussi bien d'ailleurs que dans le Sud-Ouest, non seulement les vendanges ont été particulièrement tardives, mais les grosses pluies (Midi) ont causé pourriture et inondations qui ont parfois limoné les grappes en pleine récolte effectuée dans des conditions de travail particulièrement dur, difficile et coûteux. La pourriture grise, due au Botrytis cinerea, a dominé ; les moisissures noires et jaunes, à mauvais goût et odeur, furent rares ; la pourriture grise n'a pas engendré de troubles dans le cas de vinifications rapides et bien conduites. Mais tous ces éléments de récolte ont donné des vins exceptionnellement peu alcooliques et non colorés.

Les premières vendanges, trop hâtives, produisaient des vins de 4°5 et 6° et les plus tardives, plus alcooliques, donnaient des vins rosés plutôt que rouges, même sur les soubergues, où le degré se maintenait à 7°5 et 8 au lieu de 9° et 10°. Et les vins ainsi obtenus, à cause de leur faible teneur en alcool, et, fait encore exceptionnel, à cause de leur acidité normale non exagérée (5 à 7) contrairement à ce que l'on aurait pu prévoir, ne subiront-ils aucune maladie ultérieure (Casse, tourne, piqûre) ? Les vins, ceux limonés surtout, ont déjà contracté des altérations inquiétantes.

Les prix commerciaux, avec cette qualité des vins obtenus cette année, ne compenseront pas l'infime rendement par hectare dont les dépenses de culture sont, par an, de 6.000 francs et les dépassent souvent. Pour bien des propriétaires, ce sera la ruine et la vente ; telle propriété de 40 hectares par exemple, dont la dépense de culture fut, en 1932, de 240.000 francs, et exigera en-

core la même somme pour la culture en 1933, soit au total 480.000 francs, pourra difficilement, sauf exception, résister ; il en sera de même pour le petit vigneron propriétaire vivant sur son vignoble. La crise sera grave, quoique d'une origine différente de celle du blé. Et cependant, sans les ravages dus au Mildiou et à la climatologie de l'année 1932, la surproduction eut frappé aussi la viticulture.

L'Algérie, en effet, a fait une belle récolte ; de même la Tunisie. L'Algérie prévoit 18 millions d'hectolitres d'un beau vin, qui, à cause de la maturité tardive, marque 1° de moins d'alcool, et une acidité plutôt exceptionnelle qui donne aux vins algériens la fraîcheur qui leur fait normalement défaut. Si la récolte dans la Métropole eût été seulement ordinaire, c'était le gros effondrement des cours, à cause de cette surproduction. Et le taux actuel, relativement bas, des prix dans le Midi, malgré la faible production, est certainement influencé par la belle récolte algérienne. Comme celle-ci ne peut qu'augmenter dans l'avenir, dépasser 20 millions d'hectolitres et plus, la situation économique et sociale ne peut que s'aggraver.

Certes, on ne peut nier que la vigne a été le levier le plus puissant de la colonisation en Algérie et en Tunisie ; il est exact encore que la crise phylloxérique française a provoqué et exagéré l'extension du vignoble algérien, comme elle a été l'élément déterminant de la création ou de l'extension des vignobles étrangers, où nous n'avons plus d'exportation de nos vins, comme elle a été aussi la cause de la descente, depuis 1875, de la vigne des coteaux dans les plaines riches du bord des fleuves, la cause encore des rendements exagérés que donnent les tailles sur fils de fer.

L'extension continue et exagérée du vignoble algérien, les rendements non moins exagérés, en France, dus aux plaines riches, sont des causes permanentes de surproduction et de crise économique et sociale.

La loi du 4 juillet 1931, a amorcé, par des moyens socialistes et parfois injustes et irréfléchis, des correctifs à cette surproduction constante dans l'avenir. La possibilité de l'augmentation du vignoble algérien, les gros rendements exagérés des plaines riches et des procédés de culture, ne peuvent qu'aggraver cette surproduction, et je ne pense pas que les petits vins à faible degré, difficilement transportables, puissent bénéficier, cette année, aux Etats-Unis d'Amérique, de la suppression de la prohibition. Il faudra, quoique ce soit contraire à la liberté, réduire encore les possibilités d'extension du vignoble, frapper les hauts rendements, et aussi, malheureusement, contingenter l'Algérie pour que ne périsse pas le vignoble à vins communs de la métropole.

Je regrette que les viticulteurs algériens n'aient pas suivi les directives que je leur donnais, lors des premières phases de la reconstitution de leur vignoble détruit par le Phylloxéra, lorsque, dans de nombreuses conférences et réunions sur tout leur territoire pour indiquer le choix des porte-greffe, je leur disais qu'il était de leur intérêt et de celui de la France, d'orienter leur nouveau vignoble vers la production exclusive des vins de coupage que nous livre l'étranger, et surtout vers la production de vins de liqueur pour remplacer ceux que nous fournissait entièrement l'étranger, et que l'Algérie pouvait remplacer, à cause de son

climat, en créant des marques d'origine. Le gouverneur général d'alors, M. Revoil, la Société d'Agriculture d'Algérie, le Syndicat phylloxérique, avaient non seulement approuvé cette conception, mais avaient, en association avec la Tunisie, envoyé dans ce but une mission d'études au Portugal. Cette orientation de la viticulture algérienne aurait pu atténuer, en faible partie je le reconnais, la situation économique grave pour l'avenir. Il ne faut pas que la merveilleuse situation du vignoble algérien pour 1932, qui, avec ses 18 millions d'hectolitres, et les cours que provoque le désastre viticole du Midi, dépassera 2 milliards et demi de francs de production, fasse oublier, même aux viticulteurs algériens, le désastre économique qui se prépare pour tous.

P. VIALA.

TRAITEMENTS D'HIVER ET DE PRINTEMPS DES ARBRES ET QUALITE DES FRUITS

La station viticole et pomologique de Villefranche (Rhône), créée en 1889 par Victor Vermorel, industriel, ancien sénateur et ancien membre de l'Académie d'Agriculture, s'est occupée spécialement en 1929 et en 1930 de la désinfection des vergers, autrement dit de la lutte contre les parasites animaux et végétaux des arbres fruitiers.

Ces parasites sont nombreux, les moyens de les détruire sont connus depuis longtemps, malheureusement ils ne sont pas répandus, faute de vulgarisation pratique.

La Station viticole et pomologique de Villefranche a entrepris, en diverses régions de la France, les traitements et des démonstrations de désinfection des vergers.

Ces traitements et démonstrations sont faits sous la direction de M. L. Chasset, ingénieur horticole, directeur, et de son collaborateur M. Jean Garnier, ingénieur agronome, chef de laboratoire de la Station.

Si l'on tient compte des différences assez grandes qui existent entre les avis des divers auteurs entomologistes, la question de désinfection devient un problème difficile et extrêmement délicat à résoudre dans la pratique.

Prenons le ver des pommes et des poires comme exemple ; il est recommandé, en maints écrits, qu'il faut appliquer trois ou quatre pulvérisations arsenicales, partant de la pleine floraison pour les uns, en allant à une époque voisinant la mi-juin pour les autres.

Or si nous opérons en pleine floraison dans un potager, il y a encore peu de légumes développés à la première époque (fin avril-commencement mai) et le fourrage n'est encore qu'à demi développé dans les prairies ; mais de quinzaine en quinzaine, les traitements devront se succéder, nous arrivons à l'époque des premiers légumes verts, oseille, laitue, choux, chicorées, épinards, fraises, et dans la prairie, à la floraison des graminées précédant immédiatement la récolte.

Nous avons donc surtout dirigé nos recherches vers les traitements d'hiver ne

pouvant nuire ni aux légumes ni aux herbages, et vers les traitements de printemps ne pouvant rendre la consommation des légumes cités plus haut nuisibles à l'homme et éviter aussi toute nocivité aux foins récoltés pour les bestiaux.

De nos observations faites depuis 25 ans, nous avons pu organiser nos démonstrations dans ce sens en Savoie, en Auvergne, en Brie et dans la région lyonnaise, nous rapprochant ainsi, par l'éloignement de notre centre, beaucoup plus des conditions normales rencontrées chez le cultivateur qui n'est pas toujours libre à l'heure fixée pour exécuter un travail, alors qu'en laboratoire on est toujours maître de la situation.

Malgré tous nos soins à choisir le moment propice, il nous est arrivé souvent d'exécuter des travaux, soit avec quelques jours d'avance, soit avec quelques jours de retard, le tout soigneusement noté pour essayer d'expliquer les résultats, s'il y avait eu de trop grands écarts notés à la vérification.

Traitements d'hiver. — Les traitements d'hiver furent tous appliqués de fin novembre à février sans aucun inconvénient à signaler, la gelée seule a pu nous gêner, nous avons alors remis à des jours meilleurs l'application des traitements.

Partout, grâce à ce traitement d'hiver, les arbres furent totalement débarrassés des parasites végétaux : algues, mousses, lichens ; les liquides employés furent les mêmes dans chaque région et étudiés parallèlement dans leurs effets, compositions commerciales à base d'huile d'anthracène solubilisée (dose 7 à 8 kg. pour 100 litres d'eau), formol codex à 35 % (dose 2 kg. pour 100 litres d'eau), huiles de Schistes sulfurées et solubilisées des Mines d'Orbagnoux (dose 2 kg. pour 100 litres d'eau).

A la suite de ces pulvérisations, il fut fait quelques jours après une pulvérisation au sulfate de cuivre (dose 2 kg. par 100 litres d'eau) et 0 kg. 500 de chaux, laquelle bouillie fut fixée par l'addition de 80 gr. de caséine par hectolitre.

Les huiles d'anthracène pures non solubilisées ont été également employées, leur préparation est assez difficultueuse, mais elles ont cet avantage de pouvoir être additionnées du cuivre nécessaire à la lutte contre la tavelure, cuivre que l'on a été obligé d'ajouter par pulvérisation spéciale avec l'emploi de l'huile solubilisée ; des huiles brûlées d'automobile ont été également essayées, mais toujours de préparation difficile, et, comme les huiles d'anthracène naturelles, encrassant fortement les appareils à pulvériser.

La destruction complète, plus lente, mais aussi certaine des mêmes parasites végétaux, fut obtenue avec le formol et les huiles de Schistes.

Bien que d'une activité assez faible en hiver, la solution cuprique a agi quelque peu contre la tavelure, aidant par conséquent dans ses effets la solution cuprique de printemps dont il va être parlé ci-après.

Voici les résultats certains et contrôlés donnés par le traitement d'hiver.

Il est d'autres résultats que l'on ne peut passer sous silence et qui ont été constatés, mais dont le contrôle est assez difficile.

Tous les arbres traités aux composés d'huile d'anthracène ou aux huiles de Schistes sont peu ou point attaqués par les pucerons divers qui les attaquent

a l'ordinaire, ceci probablement dû à la destruction des adultes cachés sous les écorces, et surtout à la destruction des œufs déposés sur les rameaux.

C'est ainsi que dans une culture de cassissiers totalement envahie par les pucerons en 1929, la moitié, soit 5.000 mètres carrés, fut traitée avec ces huiles, et l'autre moitié fut conservée comme témoin ; en juin 1930, la moitié non traitée avait perdu ses feuilles et ses fruits par l'attaque des pucerons, alors que la partie traitée était exubérante de végétation avec une belle production, sans aucune trace de pucerons.

Des cerisiers tiges et baliveaux en pépinière traités en hiver n'ont pas eu de pucerons, alors que l'année précédente les arbres n'avaient pu pousser à cause des attaques répétées du puceron noir spécial à cette espèce fruitière, et très difficile à détruire.

D'autre part, nos résultats publiés sur le pourcentage de fruits véreux ne correspondant point avec ceux obtenus par d'autres expérimentateurs qui avaient seulement employé des sels arsenicaux à la floraison, il semblerait résulter que les huiles d'anthracène et leurs composés, ainsi que les huiles de Schistes, ont une action contre les papillons ou chrysalides des carpocapses.

Les huiles d'anthracène et de Schistes réduisent fortement les pucerons lanigères et le kermès, ces deux parasites doivent disparaître par des pulvérisations répétées chaque année.

Enfin il a été observé sur des arbres isolés et surtout sur les cassissiers ci-dessus cités, que les arbres traités avec ces huiles avaient une végétation plus forte, il y a donc comme une excitation à la végétation donnée par ces huiles d'anthracène et de Schistes.

En Brie, les lignes de poiriers Williams non traitées avaient des feuilles petites et jaunes, celles traitées avaient des feuilles larges et d'un beau vert noirâtre ; il en a été de même en Auvergne sur des pommiers haute tige reinette du Canada.

Nous ajouterons que sous peu le commerce va nous fournir des huiles d'anthracène ou de Schistes solubles et contenant, parfaitement fixé, le dosage de cuivre nécessaire pour ne faire qu'un seul traitement d'hiver.

Traitement de printemps. — Pour éviter les inconvénients signalés au sujet de traitements tardifs aux arséniates sur la santé des hommes et des animaux, nous avons opéré en diverses phases de la floraison, et nous donnons ici les résultats obtenus.

S'il était possible de faire une pulvérisation cuproarsenicale avant la floraison des poiriers et des pommiers, au moment où les boutons de fleurs sortent du bouton floral, c'est-à-dire bien avant l'éclosion, toutes les chenilles qui attaquent les inflorescences seraient détruites, ce n'est pas toujours facile en raison des travaux agricoles de printemps, mais le cultivateur tirerait grand profit de cette opération supplémentaire.

En tout cas, nous avons la certitude absolue qu'une pulvérisation cuproarsenicale, bien fixée à la caséine, et appliquée *à la chute des premiers pétales*, donne un excellent résultat contre le ver et une quantité de chenilles.

En 1929, près de Coulommiers, et dans 6 vergers, nous avons obtenu 4 à

5 % de fruits véreux, cette année dans les mêmes vergers nous n'avons pu trouver qu'un fruit véreux pour 200 parfaitement indemnes, alors que dans le voisinage le pourcentage des fruits véreux variait de 36 à 50 %.

Quant à l'attaque de la tavelure, elle fut nulle ou presque nulle sur les arbres traités aux huiles d'anthracène et de Schistes et ensuite au sulfate de cuivre en hiver, puis à la bouillie cupro-arsenicale à la chute des pétales, ce qui a permis de lutter avec succès contre le ver des fruits et contre la tavelure, dans les parties témoins la tavelure a détruit totalement feuilles et fruits, les arbres étaient comme grillés par le feu, la production s'en ressentira l'an prochain.

La bouillie cupro-arsenicale employée au printemps était ainsi composée :

Eau, 100 litres ;
Sulfate de cuivre, 1 kg. 500 ;
Chaux nécessaire à la neutralisation parfaite ;
Arséniate de chaux, 800 grammes ;
Caséine, 80 grammes.

Appareils à haute pression. — Avec des appareils donnant 12 à 18 kg. de pression, les résultats sont parfaits, l'extrême division des liquides en brouillard permet de donner la perfection dans les traitements, corrigeant de cette façon la négligence toujours à redouter de l'opérateur.

Conclusion. — Le trop grand nombre de traitements recommandés pour lutter efficacement contre les ennemis des arbres fruitiers peut nuire à leur vulgarisation, le cultivateur étant enclin par nature à se décourager devant la somme énorme de travail nécessaire pour aboutir.

En réduisant au minimum ces traitements à deux pulvérisations d'hiver et une de printemps, le cultivateur sera plus à même d'étudier la question, et de s'appliquer à faire ce minimum avec soin qui lui donnera en toute assurance un bon maximum de résultat.

Grâce à ce minimum de soins, nous pourrons produire des fruits sains et de belle apparence qui nous permettront de reconquérir les marchés perdus par notre négligence, et d'en conquérir de nouveaux pour la plus grande prospérité de l'arboriculture fruitière française.

L. Chasset,
directeur de la Station viticole et pomologique de Villefranche-sur-Saône (Rhône).

LES RAISINS SECS DANS LE MONDE (1)

Pour M. Socrate Kaloghéréa, ingénieur agricole hellène, qui a tout spécialement étudié cette question, la production mondiale du raisin sec s'élèverait à environ 576.000 tonnes, ainsi réparties :

Amérique, et principalement Californie	250.000	Espagne	30.000
Grèce	150.000	Australie	40.000
Perse	50.000	Pays de l'Union Sud-Africaine	6.000
Asie Mineure, principalement province de Smyrne	45.000	Ile de Chypre	3.000
		Chili	2.000

(1) D'après un rapport de M. Brichet paru dans le Bulletin International du Vin d'octobre 1932.

Etats-Unis d'Amérique

La surface cultivée en raisins de séchage y est passée de 45.000 hectares en 1915 à 144.000 has aujourd'hui, et la production de 70.000 à 250.000 tonnes. Ce prodigieux développement tient surtout à la protection qu'assurait, pendant la guerre, à la production américaine, le blocus des pays circumméditerranéens.

Les variétés de vignes utilisées sont la « Thompson seedless », qui n'est autre que la Sultanine de Grèce ou de Smyrne (75.000 hectares), les « Muscats » 64.000 ha), la « Soultana » (5.200 ha) et le « Corinthe » (250 ha).

La principale région de culture des raisins de séchage est la grande vallée californienne, longue de 608 km. et large de 100, protégée à l'Est et à l'Ouest par des montagnes, et spécialement la partie Sud de celle-ci, la plus abritée, la haute vallée du fleuve San Joaquim : la température estivale s'y élève fréquemment à 40-41° C., l'atmosphère y est sèche, les chances de pluies automnales très faibles ; le sol, riche tout en étant léger, et l'eau d'irrigation abondante contribuent encore à faire de cette vallée une région idéale pour cette culture.

Les procédés de séchage employés par les Américains sont très perfectionnés (évaporateurs de divers modèles). Le séchage est généralement précédé d'un trempage qui se fait dans une lessive à laquelle on ajoute de l'huile d'olive, afin de donner aux grains une souplesse et une apparence supérieures.

Grèce

C'est dans ce pays que l'industrie du séchage est la plus ancienne. Elle s'adresse à deux variétés donnant des fruits parfaits : le raisin dit « de Corinthe » (« Staphis » ou « Staphida » des Grecs, « passerina nera » des Italiens) et le raisin dit « de Smyrne » ou « Sultanine ».

La vigne de Corinthe couvre environ 55.000 hectares des meilleurs terrains d'alluvions du littoral de Péloponèse, frais et fertiles. Sa culture, simplifiée en apparence par la possibilité de reproduction par provignage, est compliquée et coûteuse, car la plantation serrée et désordonnée y impose l'exécution à bras d'hommes de toutes les façons culturales.

Les grains, petits, sans pépins, noirs ou rouge foncé, se détachent très facilement de la râfle dès leur complète maturité. Le séchage, qui se faisait en totalité au soleil, à même le sol ou sur des claies spéciales, tend de plus en plus à se faire à l'ombre, sous hangars, couverts et fortement ventilés, après un certain temps d'exposition au soleil. Le raisin préparé à l'ombre prend une couleur noir d'ébène, reste plus souple et garde tout son arome.

Avec des conditions météorologiques normales, les raisins, pour sécher complètement, mettent huit ou dix jours, pendant lesquels les femmes et les enfants éliminent les râfles ou retournent les grains. Une fois prêts, ceux-ci sont passés au tarare, puis mis en sacs directement ou entassés dans un local propre où s'effectue le remuage, qui rend uniforme le degré de dessiccation et de souplesse des éléments.

La deuxième variété cultivée, la *Sultanine*, au raisin blanc sans pépins, donnant le produit de luxe bien connu sous le nom de « raisin de Smyrne », à

grains roux dorés, très sucrés et d'un goût exquis, ne couvre en Grèce qu'une surface restreinte, localisée aux environs immédiats de Corinthe.

Son séchage est semblable à celui de la Staphida, mais il est précédé d'un trempage de quelques secondes, dans une lessive de soude caustique à 0,5 % portée à 90-95° C. Ce trempage enlève l'enduit cireux qui recouvre le grain, et fait se craqueler finement l'épiderme, le rendant plus perméable et facilitant ainsi la dessication.

Les principaux marchés d'exportation des Staphida et Sultanine sont les Etats-Unis, l'Angleterre, le Canada et les Dominions, l'Allemagne, la Hollande, etc...

La production et l'exportation sont contrôlées par la « Société Privilégiée du raisin de Corinthe » qui a été instituée en vue d'obvier aux crises de surproduction qui s'étaient produites en 1910 et avaient provoqué un grave fléchissement des prix.

Asie Mineure

La région de Smyrne a acquis une réputation mondiale pour ses raisins secs, dont les 90 % sont des Sultanine et des Rosaki.

Le séchage, pratiqué sur l'aire, après trempage dans un bain froid de carbonate de soude et de carbonate de potasse, s'est beaucoup amélioré depuis que des soins méticuleux de propreté ont été imposés aux cultivateurs.

L'expulsion d'Asie Mineure, il y a quelques années, d'un grand nombre de viticulteurs grecs a provoqué un temps d'arrêt dans la production des raisins de Smyrne qui dure encore maintenant.

Australie

En Australie, 20.160 ha sont cultivés en raisins de séchage, dont 11.180 ha en Sultanine (Thompson-Seedless), 5.332 ha en vigne de Corinthe, et 3.640 ha en Muscats et Muscatel.

Les procédés de séchage sont les mêmes qu'en Californie. La moitié seulement de la production est exportée, et ce en Nouvelle-Zélande, en Angleterre et dans les Dominions, où le raisin sec, en raison du renversement des saisons, arrive en avril-mai, c'est-à-dire à une époque où le marché en est dépourvu.

La production et le commerce des raisins secs australiens sont organisés d'une manière parfaite.

Espagne

Les raisins secs espagnols sont justement estimés. La variété cultivée est le Muscatel Gordo Blanco. Les procédés de séchage varient d'un centre à l'autre : à Malaga, séchage sans trempage préalable ; à Alicante et à Valence, les raisins sont ébouillantés dans une lessive à laquelle on ajoute même des aromates.

L'exportation des raisins secs espagnols est maintenant sévèrement réglementée et rattrape rapidement le terrain qu'elle avait perdu ces dernières années.

Algérie

Il est peut-être regrettable que l'Algérie dont le sol, le climat, la main-d'œuvre sont propices pour la culture des raisins de séchage ne se soit pas orientée

dans cette voie quand il lui était encore possible de se créer une place sur le marché mondial des raisins secs. Et cependant, il y a une trentaine d'années, une campagne dans ce sens fut menée par le docteur Trabut, qui avait spécialement étudié la question, essayé les meilleures variétés, etc... De rares essais furent alors esquissés, qui n'ont pas réussi, faute probablement d'avoir été guidés et encouragés.

Tandis que, pour beaucoup d'autres peuples, la vigne est depuis longtemps un arbrisseau fruitier producteur de fruits de bouche, frais ou secs, pour nous, Français, le mot viticulture a toujours signifié presque exclusivement production de vin, et il semble bien maintenant que nous devions regretter de ne pas disposer de plusieurs cordes à notre arc.

J. D.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Circulaire 490 du 4 août 1931 de la Direction générale des contributions indirectes : emploi des moûts concentrés en vinification. — Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes : leçons et applications pratiques d'œnologie. — Pour développer la consommation du raisin. — Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température est toujours très douce ; mais humide, avec quelques pluies fines. Les travaux du vignoble se poursuivent régulièrement, sauf dans quelques localités qui manquent de main-d'œuvre, alors qu'on annonce des chômeurs un peu partout. Nous connaissons des propriétaires viticulteurs qui n'ont pas encore pu faire les trous de remplacement, faute de personnel disponible. Nous pensons que dans ces localités, le registre des chômeurs est en blanc !

Aussitôt après les vendanges et les décuvages, il est une période d'un mois environ, alors que le feuillage des vignes est encore vert, où le travail ordinaire ne peut pas se faire dans le vignoble. On emploie le personnel régulier du domaine ou de la ferme à extirper le chiendent ou à nettoyer les fossés. Cette année, ce travail s'imposait plus que jamais, parce que, avec l'été pluvieux que nous avons eu, le chiendent s'est développé et multiplié d'une façon étonnante. Les fossés se sont comblés ; et les mauvaises plantes y ont poussé rapidement. La période qui précède les vendanges laisse souvent les loisirs pour « approprier » les vignes. Cette année, les sulfatages ont pris tout le temps. Les vendanges ont été très en retard, ce qui fait que beaucoup de fossés sont en mauvais état et que le chiendent tapisse encore le sol de certaines vignes. Nous prévoyons que les cultures seront difficiles et coûteuses, pour ceux qui voudront tenir leurs vignes « propres ».

C'est en ce moment la période la plus propice pour faire les plantations. La sève n'est plus en mouvement et les feuilles, quoique restant encore sur les plants, n'accomplissent plus aucune fonction. Le moindre vent les enlèvera.

Si l'on attend plus tard pour mettre en place les racinés ou les arbres fruitiers, on risque de se trouver en présence d'une période de fortes gelées, ce qui est nuisible pour le transport des plants racinés et leur mise en place. Une température douce est bien préférable. De plus, dans la région méridionale surtout, les plantations d'automne sont toujours préférables et donnent de meilleurs résultats que celles d'hiver ou de printemps.

Vérifier la soudure des greffes sur place de l'année. Enlever les radicelles qui ont pris naissance sur le greffon et remplacer les pieds mal soudés ou malingres.

A la cave. — Vérifier les foudres et les cuves. Faire le plein et bien boucher

les trappes, pour soustraire la surface du vin du contact de l'air. Plus que jamais cette précaution s'impose cette année.

Après les soutirages, ne pas mélanger les vins de lies avec le vin destiné à la consommation. Faire distiller ces vins de lies, avec les vins de pressoir.

N'oublions pas qu'un des remèdes de la crise est la production de bon vin pour inciter à la consommation. Tous les vins médiocres et les déchets devraient aller à la chaudière.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Toujours le même marasme persiste sur les marchés qui se tiennent toutes les semaines et à des jours différents dans les villes des centres viticoles.

Le calme qui règne dans les transactions est même inquiétant. Seuls, les vins douteux, de mauvaise tenue et même avariés sont achetés à vil prix, par des négociants qui traitent ces vins et les coupent avec des vins d'Algérie ou de Tunisie pour les envoyer à la consommation.

Ces procédés peu loyaux et même passibles des tribunaux donnent une marge aux négociants en vins qui écoulent leurs marchandises à des prix inférieurs, concurrençant déloyalement les commerçants honnêtes et portant préjudice à la propriété.

On parle beaucoup de réprimer les fraudes ; mais on tracasse souvent les propriétaires de bonne foi, laissant faire les fraudeurs de profession que les agents des Contributions indirectes connaissent pourtant, le plus souvent.

Les mauvais vins seuls étant recherchés en ce moment, aucun cours n'est établi pour les bons vins de la présente récolte. Les vins vieux se paient toujours 15 à 16 fr. le degré, suivant qualité et conservation. Il y en a même qu'on achète à 17 fr. le degré. Les vins stockés de 1931 ont presque tous disparu, sous l'œil bienveillant de la régie.

Les vins d'Algérie continuent à affluer dans nos ports méditerranéens et à Sète surtout. Les vins de Tunisie ont même dépassé le contingentement. Ils sont supérieurs pour les coupages aux vins d'Algérie dont la grande majorité a été ramenée à 9° et 10° pour la consommation courante.

Ces types de vins ont été faits pour concurrencer auprès de la clientèle les vins du Midi. C'est une erreur des Algériens. Si l'Algérie avait conservé à ses vins le caractère de vins de coupages ou pour la fabrication des mistelles, elle n'aurait pas contre elle les viticulteurs de la métropole. Le conflit semble prendre des proportions alarmantes.

La publication des déclarations de récoltes continue à faire ressortir le déficit énorme qui sera enregistré, lorsqu'on totalisera.

Aucune localité de l'Hérault n'est arrivée à la production de l'année dernière. L'ensemble est bien au-dessous de la moitié.

Pour démontrer que cette année, le Midi n'a pas exagéré, lorsqu'il s'est plaint de la mauvaise récolte, malgré des dépenses de culture supérieures aux années moyennes, nous donnons quelques déclarations de localités prises sur les divers points du département de l'Hérault :

Montblanc. — Récolte 1931, 117.515 hectolitres ; récolte 1932, 59.365 hect.
Servian. — Récolte 1931, 236.554 hect.; récolte 1932, 91.950 hect.
Saint-Just. — Récolte 1931, 32.656 hect.; récolte 1932, 9.706 hect.
Gigean. — Récolte 1931, 85.762 hect.; récolte 1932, 44.064 hect.
Pézénas. — Récolte 1931, 182.567 hect.; récolte 1932, 67.787 hect.
Saint-Georges-d'Orgues. — Moyenne des 10 dernières années, 50.000 hect.; récolte 1932, 17.007 hect.
Villeneuve-les-Béziers. — Récolte 1931, 117.630 hect.; récolte 1932, 53.965 h.
Vendargues. — Récolte 1931, 50.419 hect.; récolte 1932, 15.337 hect.
Montpellier. — Récolte 1931, 237.004 hect.; récolte 1932, 74.302 hect.
Sète. — Récolte 1931, 40.241 hect.; récolte 1932, 2.592 hectolitres.

Les autres localités sont dans les mêmes proportions. Et encore une partie des vins de cette récolte déficitaire de 1932 ira à la chaudière.

Avec le peu de récolte que nous avons, on se demande pourquoi les cours

n'ont pas plus de tenue. Ce sont les mauvais vins qui pèsent sur le marché et l'arrivée massive des vins d'Algérie.

Lorsque la reprise se fera, il n'y aura pas de limite. A moins que les vins d'Espagne et d'Italie passent par l'Algérie si on n'y prend garde.

Les manifestations organisées par la C. G. V. avec les élus ont continué le dimanche 13, comme à Béziers et à Perpignan où des ordres du jour énergiques ont été votés.

Marchons ensemble, sans attendre les hommes politiques, pour intensifier la consommation du vin. Pour faire produire des vins de qualité supérieure, pour faire détruire les mauvais vins par la distillerie, pour faire concentrer les moûts d'une partie de la récolte, dans les années d'abondance. Et l'on n'aura pas besoin de provoquer une révolution dans le Midi pour vendre le vin à un prix raisonnable. — E. F.

Circulaire 490 du 4 août 1931 de la Direction générale des Contributions Indirectes. — *Emploi des moûts concentrés en vinification.* — Il paraît inutile de commenter longuement les prescriptions du nouveau règlement, qui se rapprochent, de façon sensible, de celles relatives à l'emploi, à la détention, à la circulation et au commerce du sucre. Un simple examen des articles fournira au service de tous les éclaircissements désirables.

Néanmoins, si, de même que le sucre, les moûts concentrés ne peuvent être utilisés que durant la période des vendanges, il y a lieu de remarquer que l'article 1er du décret édicte une restriction quant au lieu d'emploi : l'addition de moût concentré à la vendange ou au moût ne doit être faite qu'« au vignoble ». L'expression « au vignoble » désigne la cave particulière, ou le pressoir banal pour les récoltants isolés, les magasins ou caves des coopératives et associations de viticulteurs, et, enfin, pour ne pas interdire des pratiques courantes dans certaines régions, les chais de négociants spécialisés dans l'achat des vendanges à la propriété et qui traitent ces raisins à proximité du lieu de récolte. En raison des méthodes de vinification en usage dans la Champagne, l'addition de moûts concentrés pourra être faite sur tout le territoire de la région délimitée, aussi bien à la cave du récoltant que dans les magasins des acheteurs de moûts.

L'attention est, en outre, appelée sur les dispositions de l'article 2 concernant la provenance des moûts concentrés à utiliser. Les acquits-à-caution accompagnant des moûts concentrés destinés à la vinification doivent, dans tous les cas, mentionner le nom du cru, l'appellation ou le nom de pays de ces moûts qui ne peuvent être ajoutés qu'à des vendanges ou moûts du même cru, de même appellation ou de même nom de pays. Pour que la provenance des moûts concentrés puisse toujours être certifiée par l'Administration, l'article 20 du décret prévoit que les industriels désirant expédier les moûts concentrés sous un nom de cru, sous une appellation ou sous un nom de pays doivent manipuler et détenir dans des usines, ateliers ou magasins séparés de tous autres par la voie publique, les moûts ou vendanges ayant droit à un nom de cru, à une appellation d'origine ou à un nom de pays distinct.

D'autre part, les vandanges ou moûts additionnés de moûts concentrés ne doivent pas avoir été sucrés en première cuvée. Autrement dit, l'une des méthodes d'enrichissement est exclusive de l'autre.

Le service devra s'attacher, dans toute la mesure du possible, à assister au versement des moûts concentrés sur les vendanges ou moûts. Lorsque la quantité de moûts concentrés employée atteindra quelque importance, il conviendra de prélever des échantillons du moût en nature, du moût concentré, ainsi que du vin achevé, et de soumettre ces échantillons à l'analyse du Laboratoire du ministère des Finances, pour faire rechercher si l'enrichissement du vin obtenu ne dépasse pas 2°5.

Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes. Leçons et applications pratiques d'œnologie. — Une nouvelle session de cours d'œnologie pratique *méridionale* avec application aura lieu à la Station agronomique et œnologique

du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mardi 6 décembre (9 h. du matin) au samedi soir 17 décembre 1932 inclus.

On y est admis sans examens, ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au Directeur, *le plus tôt possible*. Ils s'adressent à tous ceux qui ont à produire, à manipuler, vendre ou acheter du vin et qui veulent se mettre au courant de leurs métiers ou s'y perfectionner : producteurs, dirigeants de Caves Coopératives, commissionnaires, courtiers, négociants, etc... Cet enseignement porte tout particulièrement sur la vinification, la conservation, l'appréciation et l'analyse, et toutes questions intéressant les vins *du Midi*.

Programme et règlement sur demandes accompagnées d'un timbre, *retenir sa place définitivement le plus tôt possible, s. v. p.*; car cette session n'aura définitivement lieu que si le *nombre* d'engagements en légitime les peines et frais.

Pour développer la consommation du raisin (1). — Le Secrétaire général de la Fédération Française des Stations Uvales a présenté, au nom de cet important groupement de propagande, un rapport sur les moyens à employer pour favoriser le développement de la consommation du raisin.

Après avoir rappelé la nécessité qu'il y a à ce que la production s'intéresse et participe à la propagande, le rapporteur indique comme moyen le perfectionnement des stations uvales existantes, ainsi que l'organisation de centres de consommation dans un grand nombre de villes ; la preuve étant faite que ce moyen, loin de concurrencer le commerce, augmente la consommation, en attirant l'attention du consommateur d'une manière plus directe sur ce fruit.

Le rapporteur précise en outre l'action qu'il faut exercer auprès des commerçants détaillants, pour les inciter à soigner de plus en plus la présentation qu'ils font des raisins, en leur fournissant au besoin des moyens dans ce but et en établissant chaque année, dans chaque ville, des concours d'étalage. Une action similaire doit être engagée auprès des hôteliers, restaurateurs et même débitants, pour obtenir leur collaboration agissante pour que raisins et jus de raisins soient consommés en plus grande quantité dans leurs établissements.

Rappelant le remarquable rapport de M. Chatelus, le Secrétaire général de la Fédération Française des Stations Uvales préconise comme suprême moyen de propagande, la réalisation annuelle, dans toute la France, d'une Journée Nationale du Raisin.

En terminant, M. Gérard d'Eaubonne souligne les magnifiques résultats obtenus depuis deux ans par la propagande, avec des moyens très limités, et précise, pour fixer l'attention, que la gare du Thor (Vaucluse), qui a expédié en 1930 8 millions de kilogr. de raisin en Allemagne, a constaté cette année-ci, année de production sensiblement égale à celle de 1930, que, alors que le marché allemand est fermé à nos raisins, cette quantité a été en totalité absorbée par le marché français. Si l'on songe que ce chiffre ne représente que les expéditions d'une gare, on suppose l'augmentation considérable de la consommation du raisin en France depuis deux ans.

Le mouvement de propagande a donc en partie réussi ; il convient de l'amplifier si on veut vraiment obtenir un allègement du marché viticole.

Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire). — Les Hospices de Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire), qui récoltent des Moulin-à-Vent réputés, ne vendent plus leurs vins aux enchères. Depuis 1926, ils ne sont vendus qu'en bouteilles sous le cachet des Hospices.

(1) Résumé du rapport soumis par M. Gérard d'Eaubonne, Secrétaire général de la Fédération Française des Stations Uvales au Congrès du Vin à Lyon, le 7 novembre 1932.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 165 à 175 fr. ; 10°, 180 à 190 fr. ; Corbières 11°, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 2.800 à 4.000 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.600 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, 922 fr. Mâcon 1res côtes, de 375 à 425 fr. ; Mâconnais, 500 à 550 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 450 à 500 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, pas de cote. Vins blancs de Blois, pas de cote.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 12 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. 25 à 14 fr. ». Distillerie, de 7 fr. 75 à 8 fr.

Midi. — *Nîmes (21 novembre 1932).* — *Cote officielle :* Aramon 1931, 6°5 à 8°, 15 fr. environ le degré. Récolte 1932, Aramon, 7°5 et au dessus, » fr. » à » fr. ; Montagne, 7°5 à 9°, 80 à 120 fr. ; Costières, 8 à 10°, 120 à 150 fr. Trois-six B. G., 875 à 900 fr. ; trois-six de marc, 800 à 820 fr. Eau-de-vie de marc, 790 à 810 fr.

Montpellier (14 novembre). — Vins rouges, 8°, de 125 à 130 fr. ; 9°, 150 à 155 fr. ; 10°, 160 à 165 fr. l'hecto. Vins nouveaux, 7°05 et au dessus, 13 fr. 50 à 15 fr. 50. Esprit de vin à 86°, de 950 à 960 fr. ; Marc à 86°, 900 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 900 fr.

Béziers (10 novembre). — Vins rouges 1931 : Plaine, 8°8 à 10°, de » à » fr. l'hecto. Coteau, 9° à 10°5, de 140 à 150 fr Haut Coteau, de 11 à 12°, 165 à 190 fr. Récolte 1932 : Plaine, 8° à 8°5, de 105 à 112 fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de 120 à 150 fr. ; Blancs supérieurs, 9° à 10°5, de 140 à 170 fr. 3/6 pur vin, 86°, de 815 à 825 fr. ; les 100°, 950 à 960 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. ; les 100°, » à » fr. ; 3/6 de marc, de 730 à 775 les 86° ; les 100°, 850 à 880 fr. Eaux-de-vie de marc 52°, de 442 à 445 fr. les 52° ; les 100°, 850 à 860 fr.

Minervois (13 novembre). — Marché d'Olonzac, Vins vieux, 15 à 16 fr. le degré. Vins nouveaux, 13fr. à 15 fr. le degré suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (12 novembre). — Vins vieux. de 9° à 12°, de 14 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins nouveaux, 7°5 à 10°, de 12 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (12 novembre). — De 12 à 15 fr. 50 le degré.

Narbonne (10 novembre). — Vins rouges 1931, de 9 à 10°, 15 à 16 fr. 50 1932, de 13 fr. 50 à 15 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants 1931 : H.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; vieux, de 220 à 240 fr. — B.-Rhin, de 190 à 210 fr. ; vieux, 200 à 220 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 340 à 420. — B.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; vieux, de 320 à 360.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 112 fr. à » fr. »; orges, 76 fr. à 80 fr.; escourgeons, 64 fr. à 69 fr.; maïs, 82 fr. » à 86 fr. 50; seigle, 72 fr. » à 76 fr. »; sarrasin, 79 fr. à 83 fr.; avoines, 78 fr. 50 à 81 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 50 fr. 74 à 53 fr. 10. Buenos-Ayres, 33 fr. 60 à 35 fr. 80. Chicago, 46 fr. 08 à 51 fr. 45. — Sons, 36 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 34 à 40 fr.; remoulages, de 43 à 55 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 75 à 100 fr.; saucisse rouge, 45 à 60 fr.; sterling, 25 à 35 fr.; Rosa, 70 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 190 fr. à 225 fr.; foin, 180 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 475 fr.; féveroles, de 68 à 69 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 212 fr. » à » fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veaux, 5 fr. » à 14 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. ». — Longe, de 7 fr. 50 à 12 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, noirs, 170 à 310 fr.; blancs, 160 à 210 fr.; d'Espagne, Muscat, 500 à 850 fr. — Bananes Canaries, 300 à 475 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Mandarines, 400 à 500 fr. — Oranges, 150 à 300 fr. — Marrons français, 150 à 400 fr. — Figues, 350 à 800 fr. — Noix fraîches, 250 à 400 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr.; communes, 130 à 250 fr. — Pommes communes, 100 à 300 fr. — Pommes de choix, 360 à 800 fr. — Tomates du Midi, 190 à 300 fr.; tomates de Paris, 140 à 225 fr. — Haricots verts, de 250 à 850 fr. — Artichauts, 50 à 150 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 50 à 400 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 75 à 260 fr. — Laitues de Paris, 20 à 100 fr. le cent. — Epinards, de 180 à 250 fr. — Carottes de Meaux, de 50 à 70 fr. — Aubergines, 30 à 60 fr. — Endives, 400 à 600 fr. — Navets, de 75 à 130 fr. les 100 bottes.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.